

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2022** ▪
Adventliches Leibgericht mit Cornelia Poletto



Lukas Kurth

Lammfilet im Tramezzini-Mantel mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Kartoffelpüree und Orangen-Gel

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammfilet:

4 Lammfilets
80 g Hühnerfilet
40 ml kalte Sahne
2 Tramezzini-Scheiben
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerfilet grob würfeln und mit Salz und Pfeffer in einen Zerkleinerer geben. Die kalte Sahne nach und nach dazu geben, bis eine feine und cremige Konsistenz entsteht. In eine kleine Schüssel umfüllen und kaltstellen.

Silberhaut an den Lammfilets quer zur Faser einritzen. Die Filets bei sehr hoher Hitze kurz in Butterschmalz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen.

Tramezzini-Scheiben mit der Farce bestreichen, je zwei Lammfilets auf eine Scheibe legen und eng einwickeln. Röllchen in Butterschmalz von allen Seiten knusprig anbraten und im vorgeheizten Ofen nachgaren.

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

30 g Zartbitterschokolade, 70 %
Kakaoanteil
½ Orange
200 ml Rotwein
4 EL Rinderfond
2 EL Zucker
1 Zimtstange
Salz, aus der Mühle

Eine Orangescheibe abschneiden. Rotwein mit der Zimtstange und der Orangescheibe um etwas weniger als die Hälfte in einem Topf einkochen. Hitze stark reduzieren, Orangescheibe und Zimtstange entfernen. Schokolade, Rinderfond, Zucker und Salz hinzufügen und kräftig rühren. Die Sauce soll eine sirupartige Konsistenz erreichen.

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
200 g Butter
150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kochendes Wasser geben.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und zu einer ganz leichten Nussbutter bräunen, dann mit der Sahne ablöschen. Hitze reduzieren. Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen.

Kartoffeln durch ein Sieb in den Topf mit der Sahne-Butter streichen, vorsichtig verrühren und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für das Orangen-Gel:

2 Orangen
20 g Zucker
3 g Agartine
1 Schale mit Eis

Orangenschale abreiben. Orangen halbieren und 200 ml Saft auspressen. Orangensaft mit Abrieb und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und Agartine einrühren. Sobald die Masse geliert ist, mit einem Pürierstab zu einem feinen Gel mixen. In ein flaches, breites Gefäß geben und im Eisbad abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.